Speiseplan

Januar 2021

Montag den 04.01.

Menü :

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis ☺
1, 5

Dienstag den 05.01.

Menü :

Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, Reibekäse,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ☺

Mittwoch den 06.01.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Spätzle 1, 5, 8 ☺

Menü 2:

Zwei Spinatknödel mit Pilzrahmsauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing

Donnerstag den 07.01.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf,
dazu Salat mit Joghurtdressing ☺

Menü 2:

Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung,
dazu Tomatensauce und Reibekäse

Freitag den 08.01.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Paprikasauce, dazu Weizen-Ebly
und Gurkensalat mit Joghurt-Dressing 1, 2, 3, 5

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Kartoffeln (100% Bio) 3 ☺

☺ Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Broich Premium Catering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@**broich**catering.com
www.**broich**catering.com

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

Speiseplan
Januar 2021

Montag den 11.01.
Menü 1
Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus dazu
Erbsengemüse und Bio-Reis 1, 5 ☺

Menü 2:
Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 3

Dienstag den 12.01.
Menü 1:
Drei Cevapcici (Rind) mit Bio-Gemüse-Couscous
(Karotten, Paprika, Sellerie),
dazu Tomaten-Joghurt-Dip 3

Menü 2:
Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Salzkartoffeln (100 % Bio) 3 ☺

Mittwoch den 13.01.
Menü 1:
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Tomatensauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing 3, 4

Menü 2:
Blumenkohl-Käse-Taler, dazu Bio-Spinatsauce und Kartoffelpüree
☺

Donnerstag den 14.01.
Menü 1:
Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Kartoffeln
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3 ☺

Menü 2:
Marillenknödel (Pflaumenfüllung) mit Vanillesauce 1, 3

Freitag den 15.01.
Menü 1:
Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute),
dazu It. Hartkäse und Salat mit Himbeerdressing 2

Menü 2:
Gnocchi mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse 3 ☺

☺ Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Broich Premium Catering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@**broich**catering.com
www.**broich**catering.com

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

Speiseplan

Januar 2021

Montag den 18.01.

Menü 1:
Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce
und Semmelknödel

Menü 2:
Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 3 ☺

Dienstag den 19.01.

Menü 1:
Chili con Carne vom Rind
(rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette

Menü 2:
Omelette mit Rahmspinat dazu Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Himbeerdressing 1, 2, 3, 5 ☺

Mittwoch den 20.01.

Menü 1:
Fleischkäse (Schwein) mit Ketchup,
dazu Kartoffelsalat mit Mayo-Dressing und Bio-Knabbermöhren 2

Alternative zum Schweinefleisch:
Geflügelfleischkäse mit Ketchup,
dazu Kartoffelsalat mit Mayo-Dressing und Bio-Knabbermöhren 2, 3, 8

Menü 2:
Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Reis 1, 2, 3 ☺

Donnerstag den 21.01.

Menü 1:
Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing 3, 9 ☺

Menü 2:
Tortelloni mit Spinat und Ricotta mit Bio-Spinatsauce
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 3

Freitag den 22.01.

Menu1:
Hähnchengulasch mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Bio-Möhrenrahmgemüse ☺

Menü 2:
Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),
dazu Kräuterquark und Knabbergurken

☺ Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Broich Premium Catering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@broichcatering.com
www.broichcatering.com

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft

Speiseplan
Januar 2021

Montag den 25.01.
Menü 1:
Hühnerfrikassee mit Erbsen dazu Bio-Reis ☺

Menü 2:
Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren

Dienstag den 26.01.
Menü 1:
Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben,
dazu Bio-Weizenbaguette 3, 5

Menü 2:
Vollkorn-Penne mit Tomatensauce
dazu geriebener Käse und Salat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ☺

Mittwoch den 27.01.
Menü 1:
Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce,
dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9

Menü 2:
Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,
dazu Knabbermöhren (100% Bio) ☺

Donnerstag den 28.01.
Menü 1:
Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Reis 1, 2, 3

Menü 2:
Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais,
dazu Schmand-Dip ☺

Freitag den 29.01.
Menü 1:
Hokifischfilet "Natur"
mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis
und Knabbergurken 3 ☺

Menü 2:
Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Salat mit Balsamicodressing 1, 2, 3

☺ Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Broich Premium Catering GmbH
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Telefon 0211 / 60 203 0
Telefax 0211 / 60 203 591
schule@**broich**catering.com
www.**broich**catering.com

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-Nicht-EU-Landwirtschaft